

Tartiflette végétarienne

recette cookeo



Tartiflette végétarienne recette cookeo

Ingrédients pour 4 à 6 personnes

1 kg de pommes de terre

40 g de fromage à tartiflette

500 ml d'eau

Sel

Poivre

Paprika

2 cuillères à soupe d'huile

1 cuillère à soupe de moutarde

200 ml de crème fraîche

100 ml de vin blanc

1 oignon

250 g de champignons de Paris

Préparation

Epluchez ,passez sous l'eau et coupez les pommes de terre en morceaux

Emincez les champignons de Paris

Coupez le fromage et l'oignon en morceaux

Mélangez la moutarde ,la crème fraîche et le vin blanc dans un récipient

Mode dorer

Versez l'huile dans la cuve et faites revenir les morceaux de champignon et les morceaux d'oignon

Saupoudrez de paprika. Ajoutez les pomme de terre. Versez l'eau

Cuisson sous pression ou cuisson rapide

Programmez 3 mn

Préchauffez votre four à 200 degrés

Quand la cuisson est terminée égouttez votre cuve et placez les ingrédients dans un plat qui va au four

Versez dans le plat le mélange vin blanc ,crème fraîche moutarde

Disposez les morceaux de fromage sur les pommes de terre et

les champignons

Enfournez votre plat pour 30 mn à 200 degrés

Vous pouvez passez votre plat au grill pendant 5 à 10 mn et servez chaud